



Produktname:

## HOAMAT! URTROAD-BROT



Produktgruppe:

**BROT FERTIGMEHLE**

Tradition und Herkunft stehen immer mehr im Fokus der Konsumenten. Sie möchten heute mehr denn je wissen, woher die Lebensmittel kommen und vertrauen auf das handwerkliche Können ihres Bäckers. „So wie früher“ steht für traditionelle Qualität und besten Geschmack.

### URGETREIDE – neu entdeckt!

Bei Backwaren sind Weizen, Roggen und Gerste wichtige Bestandteile traditioneller Handwerkskunst. Diese stammen von Getreidesorten ab, die unsere Vorfahren bereits vor Tausenden von Jahren angebaut und verarbeitet haben. Immer neue Züchtungen machten sie dann ertragreicher. Der Ertrag stieg, der Geschmack wurde zur Nebensache. Langsam kommt es zur Trendumkehr und man besinnt sich wieder auf Bewährtes, Echtes und Authentisches. Die über die Zeit fast in Vergessenheit geratenen Getreidesorten, das sogenannte URGETREIDE, wird neu entdeckt.

Wertvolle Urgetreide-Sorten, wie URMUT Weizen, URDROAD Ur-Roggen und URMALZ Gerste – natürlich aus österreichischem Anbau – sowie 6 Mühlviertler Bio-Bergkräuter verleihen dem Brot den besonderen Geschmack. Natürlich, mit hochwertigen Zutaten, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe ist das Produkt somit auch Clean Label.

### URMUT Weizen (auch Khorassan Weizen)

Ist eine 5000 Jahre alte Hartweizensorte, die ursprünglich aus Persien stammt. Die Körner sind etwa doppelt so lang wie beim herkömmlichen Weizen und besitzen ca. 40% mehr Eiweiß. Sein Geschmack ist sehr mild und leicht nussig.



### URDROAD Ur-Roggen

Stammt ursprünglich vom Wildroggen in Anatolien (vermutl. vor 2000-3000 Jahren) und wurde als Unkraut zusammen mit Weizen angebaut. Er ist vor allem in Mittel- und Osteuropa als Brotgetreide sehr beliebt. Sehr hoher Gehalt an Aminosäure Lysin, hoher Kaliumgehalt regt die Lebertätigkeit an; durch den höheren Ballaststoffgehalt tritt eine lang anhaltende Sättigung und Stärkung ein.



HOAMAT! URTROAD-  
BROT

PRODUKTBLATT



Produktname:

## HOAMAT! URTROAD-BROT



Produktgruppe:


**BROT FERTIGMEHLE**

### URMALZ Gerste

Ist vermutlich die älteste Getreideart und war ursprünglich um 10000 v.Chr. im Vorderen Orient und östlichen Balkan beheimatet. Rd. 5000 v.Chr. wurde das Getreide nach Mitteleuropa gebracht. Ernährungsphysiologisch wertvoll mit Vitaminen B und E, enthält es weiters Silicium (als wichtige Bausubstanz für Haut, Haare, Bindegewebe), sowie essenzielle Aminosäuren. Es ist das Getreide mit dem höchsten Beta-Glucan-Gehalt, welches den Cholesterinspiegel regulieren kann und somit vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen wirken kann.



„HOAMAT! Urtrroad-Brot“ wird ausschließlich mit Mehlen aus österreichischem Anbau hergestellt.

Die Produkte der  Familie zeichnen sich dadurch aus, dass die wertbestimmenden Zutaten aus österreichischer Landwirtschaft stammen.

Wo  draufsteht, ist Österreich drin.

### Das Besondere am HOAMAT! Urtrroad-Brot:

- Urgetreide (URMUT Weizen, URDROAD Ur-Roggen, URMALZ Gerste) aus österreichischem Anbau
- Vermahlen in Österreich
- Hergestellt in Österreich
- Österreichische Herkunft aller Mahl- & Schälprodukte
- Mühlviertler Bio-Bergkräuter-Mischung (Kamille, Schafgarbe, Melisse, Spitzwegerich, Brennnessel, Salbei) für den harmonischen Geschmack
- Natursauerteig getrocknet (Roggensauer)
- Clean Label

Artikelnummer	100008710
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



HOAMAT! URTROAD-BROT

PRODUKTBLATT

### Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)